

# Schweinekammsteak mit Gemüse

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinekamm

Salz, Pfeffer

100 g Emmentaler in Scheiben

ca. 10 Salbeiblätter

800 g Erbsen und Möhren als TK

800 g kleine Kartoffeln

2 El Pflanzenöl

2 El Butter

## Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Einem Bräter mit dem Öl einreiben und darin den Kamm von allen Seiten anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C 60 Minuten fertig braten.

Anschließend das Fleisch herausnehmen, vom Knochen trennen, mit dem Käse und Salbeiblättern belegen und noch mal für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Während das Fleisch im Ofen schmort, die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die aufgetauten Erbsen und Möhren schwenken, die Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten, mit den restlichen Salbeiblättern garnieren.

*Guten Appetit!*

